

CON BUEN  GUSTO ESPECIAL

# Garantía de buen hacer



Quesos de diferente curación, con etiquetas de distinto color, elaborados por Pago Los Viales. | FOTOS CEDIDAS A L. O. Z.

A. P. Pertenecientes a una familia que ha trabajado durante más de medio siglo en el sector cárnico, José Luis y Juan Ángel Moralejo decidieron hace quince años dedicarse a las ovejas y a la fabricación de queso y pusieron en marcha Pago Los Viales.

La primera producción de queso vio la luz en agosto de 2005. Actualmente, la quesería artesanal elabora en torno a 350.000 kilos de queso con leche única y exclusivamente de su rebaño.

La finca Pago Los Viales de Coreses cuenta con 4.000 ovejas madre y produce al año 2 millones de litros de leche. Los animales son criados de forma natural y con una alimentación propia y de calidad. Esto se debe a que las mezclas se preparan en la finca de Coreses con maíz, cebada, soja, alfalfa y paja como materias primas y nobles.

Además de esta alimentación de calidad, la finca, de 200.000 metros cuadrados de superficie, dispone de otros medios para crear en las ovejas un estado de calma y tranquilidad que se traduce en bienestar animal.

Contar con un ciclo cerrado desde la transformación de la ali-

mentación a la elaboración del queso, permite a Pago Los Viales garantizar la trazabilidad del producto y su homogeneidad, ya que tienen el control absoluto de todo el proceso, la leche y el queso se mantienen estables independientemente de la época del año.

Es la homogeneidad una de las principales características del queso de Pago Los Viales, elaborado con leche cruda cien por cien de oveja. La carta de la quesería artesana abarca los distintos grados

de maduración del queso y los diferentes gustos, desde el más tierno hasta el más curado.

Así, puede elegirse entre cinco tipos de queso de pasta prensada con diferente curación y en formato cilíndrico. Entre ellos están el queso tierno, con entre quince y treinta días de curación y un sabor ligero, limpio y agradable; el semicurado, con una maduración de entre dos y tres meses que hacen de él un queso joven pero con personalidad, y el queso curado, con

una consistencia firme y un sabor profundo, característicos de su larga maduración de seis a ocho meses.

A estos se suman el reserva y el gran reserva, con una maduración de entre 11 y 13 meses y de más de 16 meses, respectivamente.

Otro de los quesos de Pago Los Viales es el Pata de Mulo, también de leche cruda de oveja, pero en un formato que hace honor a su nombre. Como novedad, la empresa fundada por la familia Baltasar Moralejo e Hijos ha sacado al mercado un queso cremoso con treinta días de maduración.

A lo largo de este tiempo, Pago Los Viales ha sido galardonada con una treintena de premios en diferentes certámenes nacionales e internacionales, entre los que se encuentran las numerosas menciones obtenidas en los World Cheese Awards.

Entre los últimos reconocimientos a su saber hacer y al mimo que ponen en su trabajo, destaca la autorización que han conseguido para el uso de la mención Tierra de Sabor-Sabor Gourmet con el Queso de Oveja Gran Reserva de Leche Cruda. Este sello distingue a los productos elaborados en Castilla y León con la máxima calidad.



Instalaciones de la finca de Pago Los Viales en Coreses.

Pago Los Viales, fundada por Baltasar Moralejo e Hijos, utiliza únicamente leche de su rebaño para elaborar sus quesos, galardonados con treinta premios nacionales e internacionales





## Queso de Oveja

# PAGO "LOS VIVALES"

Finca Pago "LOS VIVALES" Coreses (Zamora)  
980 55 82 21 [www.pagolosviales.com](http://www.pagolosviales.com)

